





Genieten in ZUID-FRANKRIJK

TEKST & FOTOGRAFIE: JORIS LUYTEN

Toile Blanche is geen alledaags hotel of restaurant; het is meer een project, een kunstproject, waarvan je deel uitmaakt als gast. Zoals een wit schildersdoek de acrylverf opslorpt, voel je in deze artistieke omgeving de impulsen en tintelingen van creativiteit daadwerkelijk om je heen bewegen. Hier kom je om helemaal te resetten. Kunst dringt in deze rustgevende omgeving door tot in je diepste vezels.Op zowat een kwartiertje westwaarts rijden vanuit Nice Airport ligt het historische stadje Saint-Paul de Vence. Het ranke, goudkleurige silhouet is al van ver te zien, boven op een heuvel in het Pays de Vence. Sinds de middeleeuwen houden de dikke muren van de citadel er halsstarrig alle ongewenste indringers buiten.



Na jaren van vergetelheid en isolement werd in de jaren twintig van vorige eeuw het stadje terug ontdekt door enkele kunstenaars. Waar bruut oorlogsgeweld nooit in slaagde, slaagden zij wel: de stadspoorten gastvrij openen. Bekende namen als Marc Chagall kwamen er wonen en werken. In een mum van tijd werden de oude huizen, met respect voor het patrimonium, omgeturnd in ateliers, galerieën en kunstboetieks. Als een honingpot trekt Saint-Paul de Vence nu kunstliefhebbers vanuit de hele wereld aan. Vooral in de zomermaanden is het soms drummen in de nauwe straatjes van deze charmante artistieke enclave.

BLOEMEN VAN DE PROVENCE

Voor de broers Nicolas, Gilles en Gregory, die als the Leroy Brothers door het leven gaan, was de inspirerende omgeving van Saint-Paul de Vence nooit een echt geheim. Hun ouders hadden zich hier immers, na een zakelijke carrière in België, al gevestigd om een B&B te openen. Dat is ondertussen al vijftien jaar geleden.
Toevallig vernamen ze dat een oud pand uit 1900 beneden in de vallei stond te verkrotten. Eertijds was het nog door een Russische familie gebouwd die er in aanpalende serres bloemen teelden. Nu nog trouwens is de streek vermaard als bloemenproducent voor de parfumindustrie van Grasse. De locatie was ideaal, op wandelafstand van het centrum, rustig gelegen in het groen en met een majestueus panoramazicht. De ruïne werd tot op de graat gestript en als een feniks herrees een schitterend en smaakvol verblijf uit het Provençaals stof.



SCAMPI
MET MUNT EN ERWTJES

INGREDIËNTEN:
scampi, 300g erwtjes, ½ l room, ½ l gevogeltebouillon, witte balsamicoazijn, 200 cl olijfolie, verse muntblaadjes, muntolie, grof zout

BEREIDING:
Gaar 300 g erwtjes in een ½ l room en een ½ l gevogelte-bouillon. Neem de helft ervan apart om een uurtje te marineren in wat water aangelengd met witte balsamico azijn. De andere helft pureren met de staafmixer. Doe 200 cl olijfolie samen met een handvol verse muntblaadjes in een maatbeker en mix krachtig. Afkruiden naar smaak.
Bak de scampi snel af in goede olijfolie. Dresseer ze op een bord, samen met een streepje muntolie, de gemarineerde erwtjes en enkele puntjes erwtenpuree. Werk af met wat grof zout.

DORADE ROYALE
MET RISOTTO EN ZURE VENKEL

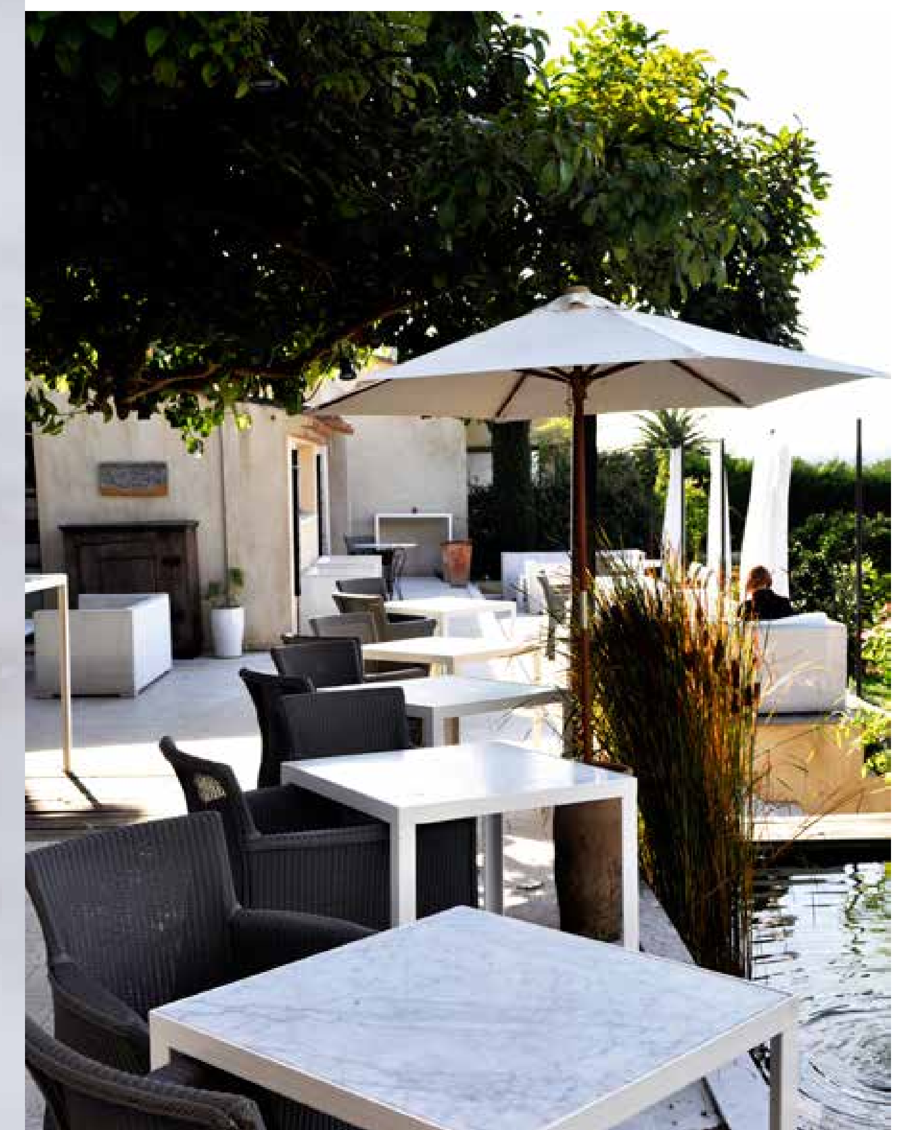
INGREDIËNTEN:
risotto, witte wijn, gevogeltejus, mascarpone, parmezaanse kaas, verse basilicum, 200 cl olijfolie, serranoham, kerstomaatjes, 1 venkel, azijn, bloemsuiker, enkele jeneverbessen, kruidnagel, doradefilet, zwart zout

BEREIDING:
Kook de risotto in met witte wijn en gevogeltejus. Meng er wat mascarpone en geraspte Parmezaanse kaas door. Voeg bij 200 cl olijfolie een handvol verse basilicumblaadjes en mix krachtig. Voeg deze toe aan de risotto. Op 60°C laat je in de oven serranoham en kerstomaatjes indrogen. Snij een venkel in ringen. Kook ze met azijn, bloemsuiker, enkele jeneverbessen, kruidnagel en water. Bak een mooie doradefilet op de velkant.
Serveer op het bord met een quenelle risotto en enkele ringen venkel. Afwerken met een gedroogd stukje ham, een tomaatje en wat zwarte zoutkorreltjes.



DUURZAAM EN SMAAKVOL
Een grote massieve zwarte poort biedt aan gasten van Toile Blanche al van op de ruime privéparking discretie. De gezellige, open bar lijkt zowat de navel van het hele complex. Over twee gebouwen verdeeld, zijn er zes ruime kamers beschikbaar met telkens een eigen persoonlijke toets. De vloer van gepolierd beton met marmerpoeder voelt strak en modern aan. Hoge ramen laten het zuiderse licht weldadig binnenvallen in de kamers, elk voorzien van een eigen terras. De zijpanelen in melkglas en een perfect geknipte bamboehaag kaderen het ijle vergezicht zoals een schilderijomlijsting. Voor de afwerking zelf zijn mooie en duurzame materialen gebruikt. De kastdeuren werden in Marrakech met metaalplaat handbeslagen, een oude techniek in een hedendaagse context. Ook aan de verlichting is grootse zorg besteed. In veel hotels is die vaak slecht geplaatst maar hier geven de ingebouwde lampen in de bedrand precies de juiste opbrengst qua sfeer en functionaliteit. De badkamer met inloopregendouche heeft meer weg van een klein wellnesscentrum. In iedere kamer hangen originele kunstwerken aan de muur die overigens ook regelmatig veranderen.

KLEINE DETAILS, GROOT EFFECT
Visie uit zich vooral ook in kleine details. De minibar is niet zomaar gevuld met banale producten maar met verse nectar, plaatselijke streekproducten, kwaliteitschocolade van Dolfijn en zowaar ook een Belgisch bier. Ook geen aftands Oud Testament in de lade van het nachtkastje maar wel een schitterende collectie kunstcatalogen die meteen honger doen krijgen om dit merkwaardige plekje verder te ontdekken.

















Tijdens de zomermaanden, als de zon al van in de vroege uurtjes aan een wolkenloze staalblauwe hemel staat en genadeloos het land opwarmt, speelt het leven zich hier voornamelijk buiten af. Het terras wordt dan afgezoomd en overspannen met een groot halftransparant zeil. Het harde zonlicht wordt ermee gemoduleerd tot een diffuse lichtbron. Op de kraakwitte tuinmeubelen, werpen de grote puntige bladeren van de hoge palmbomen, die zachtjes wiegen in een verkoelend zeebriesje, een exotisch wisselend schaduwspel.

SMELTKROES VAN CREATIVITEIT

Het grote terras is een ideale ontmoetingsplaats voor de gasten. Creativiteit en cultuur is een universeel gegeven. Mensen gaan meestal bewust op zoek naar locaties waar ze hun kunstzinnige passies met gelijkgezinden kunnen delen, over alle grenzen heen. Hier aan de rand van het azuurblauwe zwembad ontspinnen zich regelmatig diepzinnige gesprekken. Na een verblijf in Toile Blanche keer je dus gegarandeerd terug met een aangescherpte geest.
De Leroy Brothers voeden de creativiteit en interactie in Toile Blanche ook voortdurend zelf. Als een symbiotisch geheel vullen de broers elkaar prima aan. Alle ontwerpen en kunstwerken vloeien als het ware uit één samengesmolten brein.

CULINAIRE UITDAGING

Zonder enige culinaire vooropleiding waagden ze zich ook aan een heus restaurant met vierentwintig couverts. Het locale, mediterrane aanbod van topproducten is zowaar eindeloos



ANANAS
MET WITTE CHOCOLADE EN PESTO

INGREDIËNTEN:

200 gr witte chocolade, 6 eigelen, 2 blaadjes gelatine, 500 gr room, 100 gr bloemsuiker, pijnboompitten, basilicum, suikerwater, verse ananas, vanille-ijs, amandelpoeder

BEREIDING:

Smelt 200 gr witte chocolade, voeg 6 eigeel toe en 2 blaadjes geweekte gelatine. Klop 500 gr room met 100 gr bloemsuiker vast op. Spatel beide mengsels voorzichtig door elkaar. Neem 100gr suikerwater, voeg wat pijnboompitten en verse basilicumblaadjes toe. Krachtig mixen. Snij een verse ananas in brunoise. Leg er een streepje van op een bord. Spuit 3 toefjes witte chocolademousse met een spuitzak. Afwerken met de pesto, een bolletje ijs en wat amandelpoeder







en resulteert naadloos in een pure, smaakvolle en afwisselende keuken. Er wordt heel intuïtief gekookt en de presentatie evenaart die van gerenommeerde chefs. Van midden juni tot september is het restaurant voor iedereen toegankelijk. Nadien wordt overgeschakeld op een meer intiem regime en worden de maaltijden enkel nog aan eigen hotelgasten geserveerd. Het knetterende openhaardvuur houdt dan de kilte van de snijdende mistral buiten en iedereen schuift gewoon heel familiaal mee aan aan de grote houten kloostertafel.

Als de bladeren herfstig beginnen te kleuren, keert in het hoger gelegen Saint-Paul de Vence de rust wat terug. Tijd voor een upgrade van de galerijen en ateliers. Ook in Toile Blanche worden dan weer nieuwe projecten en tentoonstellingen naarstig uitgewerkt. Onvermoeibaar blijft de website van de Lery Brothers intussen elke honderd uur een nieuw kunstwerk genereren. Iedereen kan er van uit heel de wereld boodschappen en beelden naar doorsturen. Een computerprogramma maakt er op gechronometreerde momenten, helemaal autonoom, een compositie van. Het zijn kunstwerken met een dubbel gevoel: iedereen is kunstenaar maar de kunstenaar staat tegelijk ook buitenspel tijdens de creatie. De knapste werken worden in olieverf uitgevoerd en gaan op expositietoer in Shanghai en Boedapest. De beste inzender kan het met zijn VIP-uitnodiging ook allemaal live gaan meemaken. Wie Shanghai toch wat te ver vindt, kan de werken natuurlijk ook al in preview gaan bekijken in Toile Blanche zelf.

Info:
TOILE BLANCHE
Restaurant Bistronomique
Boutique Hôtel
826 Chemin de la Pounchounière
06570 Saint-Paul de Vence
Tel: +33 (0)4 93 32 74 21
www.toileblanche.com
info@toileblanche.com